COGNOME E NOME:	**COGNOME E NOME:**	**COGNOME E NOME:**	**COGNOME E NOME:**
N. TELEFONO:	**N. TELEFONO:**	**N. TELEFONO:**	**N. TELEFONO:**
DATA DI ACQUISTO:	**DATA DI ACQUISTO:**	**DATA DI ACQUISTO:**	**DATA DI ACQUISTO:**
N° DOCUMENTO FISCALE:	**N° DOCUMENTO FISCALE:**	**N° DOCUMENTO FISCALE:**	**N° DOCUMENTO FISCALE:**
RIVENDITORE:	**RIVENDITORE:**	**RIVENDITORE:**	**RIVENDITORE:**

TAGLIANDI DI GARANZIA: COMPILARE E TRATTENERE;
MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

COSA DEVO FARE:

Compilare i TAGLIANDI DI GARANZIA di questa pagina in tutte le loro parti.
IMPORTANTE! Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale.
Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da Optima.
Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura).
In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

CE

STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

FORNETTO ELETTRICO

PIZZICOTTO

Art. FO50
Cod. Art. 5XCFO500

Optima®

Optima c/o G3 Ferrari S.r.l. - Via G. Rossini, 8 - 41030 BASTIGLIA (Modena) ITALY
Tel. 059.90.40.99 - Fax 059.90.42.24 - 059.81.50.99
INTERNET: www.optimaelectra.it
e-mail: assistenza@optimaelectra.it

Note per lo smaltimento del prodotto valide per la Comunità Europea

Non smaltire il prodotto come rifiuto solido urbano ma smaltirlo negli appositi centri di raccolta.
E' possibile smaltire il prodotto direttamente dal distributore dietro l'acquisto di uno nuovo, equivalente a quello da smaltire.
Abbandonando il prodotto nell'ambiente si potrebbero creare gravi danni all'ambiente stesso.
Nel caso il prodotto contenga delle batterie è necessario rimuoverle prima di procedere allo smaltimento.
Queste ultime debbono essere smaltite separatamente in altri contenitori in quanto contenenti sostanze altamente tossiche.
Il simbolo rappresentato in figura rappresenta il bidone dei rifiuti urbani ed è tassativamente vietato riporre l'apparecchio in questi contenitori.
L'immissione sul mercato dopo il 1° luglio 2006 di prodotti non conformi al DLgs 151 del 25-07-05 (Direttiva RoHS RAEE) è amministrativamente sanzionato.

Notes for the product waste disposal worthy for the european community

Don't dispose the product as a solid urban waste but into the appropriate collecting facility.
It is possible disposing the product as waste by returning it back to the distributor and purchasing a new product equivalent to the one returned.
Abandoning waste products into the ambient may cause serious environmental damages.
In case the product is battery fuelled, it is necessary to take the batteries off and dispose them as a waste in a separate and appropriate container because they are highly toxic.
The symbol represents an urban trash-bin and it is seriously forbidden putting electrical appliances in these containers.
The outlet on the market, from July 1 2006, of products not responding to the L.D. 151 of 25/07/2005 (RoHS RAEE directive) is subject to administrative sanctions.

Notes pour l'écoulement du produit valables pour la Communité Europeenne

N'écouler pas le produit comme ordure solide urbaine mais l'écouler dans les sites spéciaux pour la récolte.
Il est possible écouler le produit directement chez le distributeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire à celui à écouler.
Abandonner le produit dans l'habitat peut causer des seriaux dommages au même habitat.
Dans le cas le produit contiens des batteries, il est nécessaire les enlever avant de proceder à l'écoulement .
Les batteries doivent être écoulées séparément dans autres récipients spéciaux puisque elles contennent des composants hautement poullantes.
Le symbole représenté en figure représente la boîte à ordures urbains. Il est formellement interdit de jeter l'appareil dans ces conteneurs.
L'introduction sur le marché des produits pas conformes au DLgs 151 du 25.07.05 (Directive RoHS RAEE) après le 1 Juillet 2006 , est sanctionnée administrativement.

Nota para deshechar el producto válido para la Comunidad Europea

No deshechar el producto como deshechos sólidos urbanos se debe tirar en los centros de recogida especificos.
Es posible deshechar el producto directamente en el distribuidor después de adquirir uno nuevo, equivalente a aquel de deshechar.
Abandonando el producto en el ambiente se pueden crear graves problemas en el mismo ambiente.
En el caso de que el producto contenga batería es neceario sacarla antes de proceder a deshecharlo.
Esta última debe ser deshechada separadamente en uno contenedor especifico para sustancias altamente tóxicas.
El simbolo representado en la figura es el contenedor de deshechos urbanos y está taxativamente prohibido tirar el producto en estos contenedores.
La introducción en el mercado después del 1° luglio 2006 de producto no conforme con DLgs 151 del 25-07-05 (Directiva RoHS RAEE) está administrativamente sancionado.

Noten um abfallentsorgung der produkten gueltigen fuer die europaische gemeinschaft

Es ist verboten die Geräte als städtische feste Abfälle zu entsorgen, sie sollen in den geeigneten Sammlungstelle.
Man kann das Gerät entsorgen bei geben es zu den Geschäft wo man soll ein neues Gerät einkaufen egal zu desen züruckgegeben.
Verlassen Geräte in der Umwelt kann schweren Schäden verursachen an der Umwelt selbst.
Im Falls von Batteriebetriebenegeräte, es ist notig die Batterie zu entfernen und entsorgen in den geeigneten beiseitige Behälter denn Batterien enthalten sehr toxischen Stoffen.
Der Symbol darstellt eine städtische Mülltonne in der es ist verboten Elektrische – Elektronischegeräte einführen.
Die Einführung in dem Markt , seit den 1. July 2006, von Geräte die übereinstimmen nicht mit V.G. 151 vom 25/07/2005 (RoHS RAEE Richtlinie) ist verwaltungsmässig sanktioniert.

Optima®	Optima®	Optima®	Optima®
FO50	FO50	FO50	FO50
4	3	2	1

CONDIZIONI DI GARANZIA:

L'apparecchio è coperto da GARANZIA commerciale per un periodo di un anno dalla data di acquisto.
E' prevista una estensione per un secondo anno di GARANZIA ai soli clienti consumatori, ai sensi del D.Lgs. nr. 24 del 02/02/2002, che definisce come consumatore qualsiasi persona fisica che, nel contratto, agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta.
La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.
I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna.
Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili ad OPTIMA.
L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da OPTIMA; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente presso Optima o presso uno dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati da Optima.
Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto Optima dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi del suddetto D.Lgs. dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da Optima allegando la seguente documentazione:
- Scontrino fiscale, bolla o fattura {dal 13° mese solo con scontrino fiscale comprovante che il prodotto sia stato acquistato da un consumatore}.
- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".
- Prova che tale difetto sia imputabile alla Optima.

In mancanza di quanto sopra descritto il ripristino delle funzionalità sarà eseguito a pagamento.

Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

Optima resta sempre a disposizione per fornire qualsiasi tipo di chiarimento scrivendo a:

Optima c/o G3 Ferrari
SERVIZIO ASSISTENZA
VIA ROSSINI 8
41030 BASTIGLIA MO

oppure mandando una email ad
oppure inviando un fax allo

assistenza@optimaelectra.it
059/815099

4. Während des Toastens sind sowohl das obere wie auch das untere Heizelement eingeschaltet, wodurch beide Brotseiten gleichzeitig geröstet werden. Auf der Innenseite der Glastür kann sich Kondenswasser bilden, das während des Toastprogramms verdunstet.
5. Der Timer zeigt den Ablauf der eingestellten Zeitdauer an. Das Toastprogramm ist beendet und die Heizwiderstände schalten automatisch ab. Stellen Sie den Temperaturregler auf die Position “OFF”.

Hinweis
Der Ofen kann in mehreren Stufen toasten und geht dabei von einer hellen auf eine stärkere Röstung über. Falls nur eine helle Röstung gewünscht wird, unterbrechen Sie den automatischen Toastzyklus, indem Sie den Wählschalter des Timers auf “OFF” stellen. Auf diese Weise wird das Gerät abgeschaltet, ohne den Ofen zu schädigen.
Schalten Sie für eine stärkere Röstung den Toastzyklus wieder ein, indem Sie den Wählschalter des Timers nach rechts auf die gewünschte Farbtönung drehen.
Schalten Sie dann von Hand den Temperaturregler und den Timer ab, wie bereits zuvor erläutert wurde. Bei fortschreitender Benutzung werden Sie mit den Einstellungen vertraut, mit denen Sie die gewünschten Ergebnisse erzielen.

Praktische ratschläge zum toasten
Für dicke und tiefgefrorene Brotscheiben ist der Ofen auf eine dunklere Bräunungsstufe zu stellen. Für eine einzelne Brotscheibe reicht eine helle Toaststufe.

REINIGUNG UND WARTUNG
Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie den Ofen abkühlen. Das Gerät ist gemäß aller Sicherheitsanforderungen entwickelt und gebaut worden. Halten Sie für einen sicheren Betrieb das Gerät sauber und beseitigen Sie alle Fett- und Speisereste.
1. Entfernen Sie den Metallrost.
2. Reinigen Sie die Innenwände mit einem in Seifenwasser angefeuchtetem Tuch. Verwenden Sie keine scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel oder Reinigungssprays.
   Hinweis: Verwenden Sie zur Reinigung der Innenwände keine scheuernden Lappen. Es könnten sich Teilchen lösen, die bei Kontakt mit elektrischen Bauteilen einen Stromschlag verursachen können.
3. Benutzen Sie zur Reinigung der Glastür ein Glasreinigungsmittel oder einen feuchten Lappen. Trocknen Sie an schließend mit einem sauberen Lappen gut nach.
4. Säubern Sie die Außenseiten mit einem mit Seifenwasser angefeuchteten Lappen. Bei hartnäckigen Flecken können Sie nicht scheuernde Flüssigreinigungsmittel oder Reinigungssprays für Glas verwenden. Verwenden Sie keine scheuernden Lappen, die die Lackierung beschädigen können. Beseitigen Sie immer alle Rückstände von Reinigun gsmitteln mit einem trockenen Tuch.
5. Der Metallrost, die Fettpfanne und der Bratrost können wie normale Küchengeräte gereinigt werden. Falls der Ofen mit einem Krümelauffang ausgestattet ist, ziehen Sie denselben im unteren Ofenteil heraus. Waschen Sie den Krümelauffang von Hand. Spülen Sie bei festsitzenden Speiseresten das Blech mit warmem Seifenwasser und reiben Sie ggf. vorsichtig die Fläche ab, ohne die Oberfläche zu verkratzen.

Weitere wartungsarbeiten
Eventuelle Arbeiten, die den Ausbau von Teilen erfordern, dürfen nur von autorisiertem Kundendienstpersonal vorgenommen werden.
Innenbeleuchtung
Bei der Timereinstellung schaltet sich die Innenbeleuchtung ein. Der Ofen kann auch sicher benutzt werden, falls sich die Innenbeleuchtung nicht einschalten sollte. Wenden Sie sich für den Austausch der Glühlampe an den Kundendienst.
Heissluftfunktion
Bei Schalterstellung auf Position ON sorgt die Heißluftfunktion für den Warmluftumlauf im Inneren des Ofens.

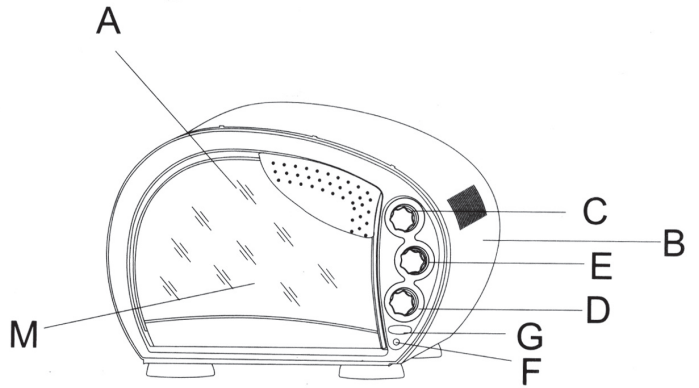
Achtung: Der Kundendienst wird vom Vertrauenshändler, vom Importeur, Vertreiber oder unserer Filiale ausgeführt.

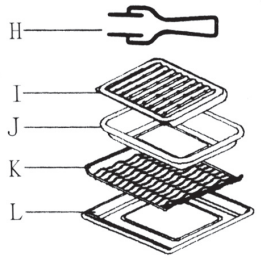
DESCRIZIONE
A. Resistenza superiore
B. Luce interna
C. Selettore termostato
D. Selettore
E. Timer
F. Spia di funzionamento
G. Interruttore
H. Pinza per griglia metallica e leccarda
I. Griglia per arrosti
J. Leccarda
K. Griglia metallica
L. Raccoglibriciole
M. Resistenza inferiore

DESCRIPTION
A. Upper element
B. Oven light
C. Thermostat dial
D, Selector
E. Timer
F. Pilot lamp
G. Switch
H. Handgrip for wire rack & oven pan
I. Boiling rack
J. Oven pan
K. Wire racK
L. Crumb Tray
M. Lower element

DESCRIPTION
A. Résistance supérieure
B. Eclairage interne
C. Sélecteur thermostat
D. Sélecteur
E. Timer
F. Voyant de fonctionnement
G. Interrupteur
H. Pince pour grille métallique et lèchefrite
I. Grille pour rôtis
J. Lèchefrite
K. Grille métallique
L. Tiroir ramasse-miettes
M. Résistance inférieure

BESCHREIBUNG
A. Oberer Heizwiderstand
B. Innenbeleuchtung
C. Temperaturschalter
D. Wählschalter
E. Timer
F. Betriebsanzeige
G. Schalter
H. Zange für Metallrost und Fettpfanne
I. Bratrost
J. Fettpfanne
K. Metallrost
L. Krümelauffang
M. Unterer Heizwiderstand





Italiano

PRECAUZIONI D'USO GENERALI (Conformi ad indicazioni CEE)

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
4. Prima di collegare il Vostro apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della Vostra rete elettrica. L'apparecchio può subire danni nel caso di tensione non idonea.
5. In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio.
6. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe, soprattutto in locali adibiti a bagno o doccia. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
7. Non utilizzate l'apparecchio se presenta danni al cavo di alimentazione o alla spina.
8. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anomalo. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica OPTIMA autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.
9. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
10. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere più l'apparecchio in funzione prima di averlo fatto controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzato. Questa raccomandazione vale anche nel caso che il cavo di alimentazione o l'apparecchio siano danneggiati o nel caso che l'apparecchio sia caduto in terra.
11. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese.
12. L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
13. Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
14. Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti da OPTIMA, potrebbero creare serio pericolo.
15. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
16. Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.
17. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o i prossimità di superfici calde.
18. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc.
19. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso.
20. Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente). Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un potenziale pericolo, specialmente per i bambini, che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i loro giochi.
21. Fate leggere queste istruzioni a tutti i potenziali utilizzatori del prodotto.
22. Conservare queste istruzioni.

ANBRÄUNFUNKTION

Die Anbräunfunktion ist ideal zum Schmelzen, Toasten oder Backen knuspriger Speisen. Benutzen Sie diese Funktion zum Bräunen von Schnittchen, Muffins oder Speisen in feuerfesten Schüsseln.

1. Legen Sie die Speisen auf die Fettpfanne und schieben Sie letztere auf den Rost.
2. Schließen Sie die Ofentür, drehen Sie den Temperaturregler und den Funktionsschalter auf die gewün schten Positionen.
3. Drehen Sie den Timer auf die gewünschte Stellung.

Behalten Sie die Speisen stets im Auge, wenn Sie neue Funktionen ausprobieren, um ein Anbrennen derselben zu vermeiden.

Sobald der Toastzyklus beendet ist (d.h. sobald die Oberfläche die gewünschte Bräunung annimmt) den Temperaturregler auf Position “OFF” stellen.

3. GRILLANWEISUNGEN

Zum Grillen immer die Fettpfanne zusammen mit dem Grillrost verwenden. Der Grill muss nicht vorgewärmt werden. Lassen Sie den Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt. Waschen Sie die Fettpfanne und den Rost vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Grillen mit warmem Seifenwasser. Bedecken Sie den Ofengrill nicht mit Alufolie. Dadurch wird das Abtropfen des Fetts und Öls verhindert, es entstehen Spritzer und Rauch und der Warmluftumlauf wird behindert.

1. Positionieren Sie den Grill wie in der Tabelle "übersicht der funktionen und position des metallrostes/zubehörs".
2. Legen Sie die Speisen auf den Bratrost (der in die Fettpfanne zu stellen ist). Ordnen Sie alles auf dem Metallrost an.
3. Stellen Sie den Temperaturregler und den Funktionsschalter auf die gewünschten Positionen.
4. Stellen Sie die Zeit auf dem Timer ein.
5. Der Timer ertönt, sobald der Grillvorgang beendet ist; stellen Sie den Temperaturregler auf die Position “OFF” zurück. Entnehmen Sie die Speisen, ziehen Sie die Fettpfanne heraus und entfernen Sie das während des Grillens aufgefangene Fett; seien Sie dabei sehr vorsichtig. Benutzen Sie dazu Topflappen

Hinweis

Obwohl Rauch ein wesentlicher Bestandteil des richtigen Grillens ist, finden Sie nachstehend einige Hinweise, um das Entstehen von Rauch zu verhindern oder zumindest zu reduzieren.

- Entfernen Sie vom Fleisch alles überflüssige Fett und schneiden Sie die Ränder weg, die sich beim Garen kräuseln.
- Trocknen Sie das Fleisch oder den Fisch mit Küchenpapier.
- Tauen Sie das Fleisch vor dem Grillen vollständig auf, das führt zu besseren Ergebnissen. Diese beiden Vorsicht smaßnahmen tragen dazu bei, das Entstehen von Rauch zu verhindern oder einzuschränken.
- Legen Sie die Speisen auf den Bratrost, von der Saft und Fett in die Fettpfanne abtropfen können, wodurch Spritzer während des Garens vermieden werden.
- Kalkulieren Sie für das Grillen von Steaks und Koteletts ca. das Doppelte der Zeit, die zum Kochen von aufgetautem Fleisch erforderlich ist.

Verringern Sie die Temperatur, sobald das Fett zu spritzen beginnt.

Entfernen Sie nach dem Gebrauch das Fett und waschen Sie Fettpfanne und Bratrost.

Reinigen das Innere des Grills nach jeder Benutzung. Fettrückstände fördern die Entstehung von Rauch. Benutzen Sie nicht scheuernde Reinigungsmittel und warmes Wasser.

Positionieren Sie den Grillrost für Steaks und andere besonders dicke Speisen auf der untersten Einschubebene.

Da Fisch nicht fett ist, kann er direkt in der Fettpfanne gegrillt werden. Garen Sie den Fisch, bis er mit einer Gabel zerkleinert werden kann. Dünne Filets brauchen nicht umgedreht werden.

4. ANWEISUNGEN ZUM AUTOMATISCHEN TOASTEN

Auf dem Metallrost können bis zu 6 Brotscheiben gleichzeitig getoastet werden. Das Toasten von 4 Scheiben gewährleistet bessere Ergebnisse.

Stellen Sie bei längerem Toasten den Toastschalter auf einen niedrigeren Wert.

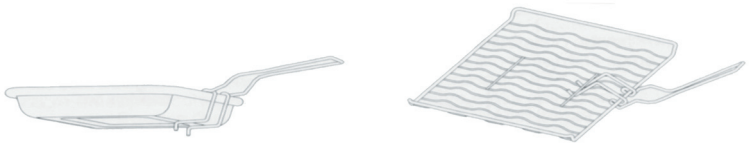
Benutzen Sie zum automatischen Toasten von Brot, Sandwiches, Muffins, lang haltbaren Lebensmitteln und eingefrorenen Waffeln immer den Grill.

1. Ordnen Sie den Metallrost so an, wie in der Tabelle Tabelle "übersicht der funktionen und position des metallrostes/ zubehörs"
2. Legen Sie die Speisen zum Toasten auf die Mitte des Grills. Schließen Sie die Ofentür.
3. Stellen Sie den Temperaturregler und den Funktionsschalter ein. Stellen Sie beim ersten Ofengebrauch den Timer auf eine mittlere Position. Toasten Sie einige Brotscheiben und kontrollieren Sie die Bräunung. Ändern Sie bei einem unbefriedigenden Ergeb nis die Einstellungen, bis die gewünschte Bräunung erzielt wird.

Hinweis
Beim ersten Einschalten kann (für einige Minuten) etwas Rauch austreten. Der wahrnehmbare Geruch ist ganz normal und ist auf den Schutzüberzug zurückzuführen, der im Werk als Transportschutz auf die Widerstände aufgetragen wird.

Betriebsanzeige
La spia di funzionamento si accende non appena si ruota il selettore del timer.

Zange für metallrost und fettpfanne
Benutzen Sie die Zange, um den heißen Metallrost und die Fettpfanne aus dem Ofen herauszuziehen.



1. WARMHALTEFUNKTION

Stellen Sie die Speisen zum Warmhalten auf den Rost.
1. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
2. Drehen Sie den Timerschalter auf die gewünschte Position.
3. Drehen Sie den Funktionsschalter auf die gewünschte Position.

Nach Ablauf des Warmhalte – Programms den Temperaturregler und den Funktionsschalter auf die Position OFF zurückdrehen.
Diese Funktion dient zum Warmhalten soeben gekochter Speisen, ohne den Garvorgang fortzusetzen. Die Speisen sollten nicht zu lange warm gehalten werden; die Funktion darf nicht zum Auftauen tiefgefrorener oder zum Wärmen kalter Lebensmittel verwendet werden.

2. KOCHANWEISUNGEN

Das Kochen der Speisen erfolgt wie in allen normalen Öfen. Feuerfeste Schüsseln und Teller können direkt auf den herausziehbaren Grillrost gestellt werden. Benutzen Sie die Fettpfanne für Produkte wie Kuchen, Kekse, Brötchen und offene feuerfeste Schüsseln. Positionieren Sie die Fettpfanne auf den herausziehbaren Rost (siehe die Tabelle "übersicht der funktionen und position des metallrostes/zubehörs").
1. Schließen Sie die Tür
2. Den Wählschalter auf die gewünschte Position/Temperatur drehen.
3. Den Timerschalter drehen.
4. Den Funktionsschalter auf die gewünschte Stellung drehen.
5. Nach Beendigung des Garvorgangs den Temperaturregler auf die Position “OFF” stellen.

Hinweis
- Decken Sie die feuerfesten Schüsseln nicht mit Glasdeckeln ab.
- Die Glasteller müssen mindestens einen Abstand von 3 cm vom oberen Heizelement aufweisen.
- Stellen Sie bei Verwendung der Funktion “Kochen und Toasten” die Fettpfanne (oder anderes Zubehör oder Behäl ter) nicht direkt auf den unteren Heizwiderstand.

PRAKTISCHE KOCHRATSCHLÄGE
So nutzen Sie am besten die Ofenleistungen:
- Überfüllen Sie den Ofen nicht. Ordnen Sie Speisen möglichst in der Mitte an.
- Vermeiden Sie Wärme verluste durch zu häufiges Öffnen der Tür.
- Bedecken Sie feuerfeste Teller oder Bachformen mit Alu - Folien.
- Achten Sie darauf, dass die Ränder der Folien um die Ränder des feuerfesten Tellers oder der Backform gebogen werden.

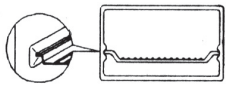
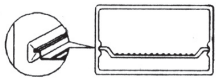
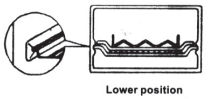
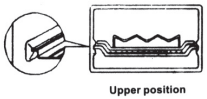
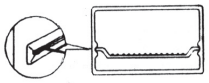
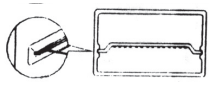
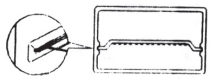
ULTIERIORI ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, osservare sempre le precauzioni elementari di sicurezza, tra cui le seguenti:

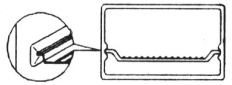
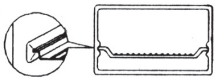
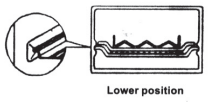
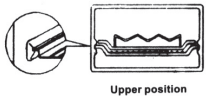
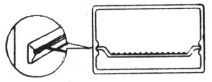
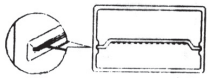
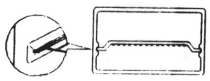
1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.
2. Non toccare le superfici calde. Usare le maniglie e i selettori.
3. Prima di utilizzare l’apparecchio allontanarlo di ca. 5-10 cm dalla parete o da qualsiasi oggetto che si trovi sul piano di appoggio. Rimuovere eventuali oggetti appoggiati sull’apparecchio. Non utilizzare su superfici sensibili al calore.
4. Per evitare shock elettrici, non immergere l’apparecchio in acqua. Osservare le istruzioni per la pulizia.
5. L’utilizzo da parte dei bambini, o in loro presenza, deve avvenire sotto sorveglianza.
6. Quando l’apparecchio non viene utilizzato o deve essere pulito estrarre la spina. Prima di estrarre la spina, portare i selettori del timer e della temperatura in posizione “OFF” .
7. Non utilizzare un apparecchio se presenta danni al cavo e alla spina, se si è verificato un guasto o se è stato danneggiato. Portare l’apparecchio presso il centro di assistenza più vicino per farlo esaminare, riparare o regolare.
8. L’utilizzo di accessori non consigliati dal fabbricante dell’apparecchio può causare lesioni.
9. Non utilizzare in ambienti esterni.
10. Non lasciare penzolare il cavo dal bordo del tavolo o del piano di appoggio o metterlo a contatto con superfici calde.
11. Non collocare il cavo nelle vicinanze di un bruciatore a gas o elettrico.
12. Procedere con estrema cautela nello spostamento di un apparecchio che contiene olio o altri liquidi bollenti.
13. Se la spina si surriscalda, contattare un elettricista qualificato.
14. Utilizzare l’apparecchio unicamente per lo scopo previsto.
15. L’estrazione della leccarda e lo smaltimento del grasso bollente devono essere eseguiti con estrema cautela.
16. Non pulire con panni abrasivi. Da questi potrebbero staccarsi parti che, a contatto con i componenti elettrici, potrebbero causare un pericolo di shok elettrico.
17. Per garantire un funzionamento sicuro non collocare alimenti o utensili di grandi dimensioni nel fornetto.
18. Per evitare che si sprigioni un incendio, non ricoprire l’apparecchio o metterlo a contatto con materiali infiammabili, quali tende, tessuti ecc. durante il funzionamento.
    ATTENZIONE: non lasciare mai incustodito il fornetto durante il funzionamento (soprattutto durante la cottura grill e la tostatura)
20. Quando si utilizza la funzione grill, osservare le istruzioni riportate a pagina 3 per l’impiego della leccarda, della griglia per arrosti e della griglia metallica.
21. Si raccomanda la massima cautela nell’utilizzo di recipienti in materiali diversi dal vetro e dalla ceramica adatti per la cottura in forno.
22. Quando il fornetto non viene utilizzato, non riporvi oggetti diversi dagli accessori consigliati dal fabbricante.
23. Non mettere nel fornetto i seguenti materiali: carta, cartone, plastica e affini.
24. Non ricoprire nessuna parte del fornetto con lamina metallica. Il fornetto potrebbe surriscaldarsi.
25. Per spegnere il fornetto portare i selettori del timer e della temperatura in posizione “OFF”.
26. Quando l’apparecchio è in funzione lo sportello o la superficie esterna possono riscaldarsi.
27. Il pane può bruciare. Non collocare quindi il fornetto nelle vicinanze di tende e altri materiali infiammabili, non lasciare l’apparecchio incustodito.
28. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal fabbricante, dal centro di assistenza o da personale qualificato per evitare eventuali pericoli

IL PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL’UTILIZZO DOMESTICO
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

RIEPILOGO DELLE FUNZIONI E POSIZIONAMENTO DELLA GRIGLIA

FUNZIONE	TIMER	POSIZIONE GRIGLIA METALLICA/ACCESSORI	NOTE E SUGGERIMENTI
Scaldavivande	Tempo richiesto		Selezionare questa funzione per tenere in caldo il cibo. Non tenere il cibo in caldo per oltre un'ora e non riscaldare cibi freddi. Se il cibo non è sufficientemente caldo per essere servito, alzare la temperatura agendo sul selettore.
Cottura	Tempo richiesto		Ideale per carne, pizza, dolci, pirofile da forno, dessert a base di frutta, verdure ripiene, budini e altri alimenti umidi che non devono essere dorati e croccanti.
Cottura grill	Tempo richiesto	Posizione inferiore  Posizione superiore 	Utilizzare sempre la griglia per arrosti sistemata nella leccarda. La leccarda con la griglia per arrosti sono raffigurate nelle due posizioni grill. Utilizzare la POSIZIONE SUPERIORE per accelerare i tempi di doratura e cottura grill. Posizionare la griglia con i piedini di supporto rivolti verso il basso, appoggiata sulla leccarda. Lasciare uno spazio di ca. 3 cm tra il cibo e la resistenza superiore. Ideale per hamburger, bistecche e spiedini. Utilizzare la POSIZIONE INFERIORE per i cibi che richiedono un tempo più lungo di cottura grill come il pollo. Per l'utilizzo nella posizione inferiore capovolgere la griglia e appoggiarla sulla leccarda con i piedini rivolti verso l'alto.
Doratura superficiale	Fino a 5 minuti in posizione"⌂"		Utilizzare questo programma per dorare tartine, guarniture al formaggio e antipasti. Se si utilizza l'apparecchio per la prima volta, tenere il cibo sotto controllo e ridurre il tempo di cottura per evitare una doratura eccessiva.
Tostatura	Fino a 5 minuti in posizione"⌂"		Posizionare il termostato e il selettore sul colore desiderato. Alcuni tipi di pane e muffin richiedono più tempo. Riportare il selettore in posizione zero se il risultato non è soddisfacente. Posizionare il pane da tostare seguendo le istruzioni sul retro.
Tramezzino	Fino a 5 minuti in posizione"⌂"		

ÜBERSICHT DER FUNKTIONEN UND POSITION DES METALLROSTES/ZUBEHÖRS

FUNKTION	TIMER	POSITION DES METALLROSTES/ZUBEHÖRS	ANMERKUNGEN UND RATSCHLÄGE
Warmhaltefunktion	gewünschte Zeitdauer		Wählen Sie diese Funktion, um Ihre Speisen warm zu halten. Halten Sie die Speisen maximal für eine Stunde warm und wärmen Sie keine kalten Gerichte auf. Sollten die Speisen zum Servieren nicht warm genug sein, erhöhen Sie mit dem Wählschalter die Temperatur.
Back-/Bratfunktion	gewünschte Zeitdauer		Ideal für Fleisch, Pizza, Kuchen, feuerfeste Backschüsseln, Obstnachspeisen, gefülltes Gemüse, Pudding und andere feuchte Speisen, die nicht goldbraun oder knusprig gebacken werden.
Grillfunktion	gewünschte Zeitdauer	Untere Ebene  Obere Ebene 	Stellen Sie beim Grillen den Bratrost immer in die Fettpfanne. Die Fettpfanne mit Bratrost ist auf den beiden Grillebenen dargestellt. Benutzen Sie die OBERE EBENE, um die Bräunungs- und Bratzeiten zu verkürzen. Setzen Sie den Bratrost mit nach unten gerichteten Füßen auf die Fettpfanne. Lassen Sie mindestens 3 cm Abstand zwischen den Speisen und dem oberen Heizwiderstand. Ideal für Hamburger, Steaks und Bratspieße. Benutzen Sie die UNTERE EBENE für Speisen, die eine längere Garzeit zum Grillen benötigen, wie z.B. Brathähnchen. Drehen Sie für die Verwendung der unteren Ebene den Bratrost um und legen Sie denselben mit nach oben gerichteten Füßen auf die Fettpfanne.
Anbräunfunktion	Bis zu 5 Minuten auf Ebene "⌂"		Benutzen Sie dieses Programm zum Anbräunen von Schnittchen, Käsebeilagen und Vorspeisen. Beobachten Sie bei der ersten Gerätebenutzung die Speisen und verkürzen Sie ggf. die Garzeiten, um ein zu starkes Anbräunen zu vermeiden.
Toastfunktion	Bis zu 5 Minuten auf Ebene "⌂"		Stellen Sie den Temperaturregler und den Wählschalter auf die gewünschte Farbe. Einige Brotarten und Muffins erfordern längere Garzeiten. Stellen Sie den Wählschalter bei unbefriedigendem Ergebnis auf die Position Null zurück. Befolgen Sie beim Einlegen des Toastbrotes die Anleitungen auf der Rückseite
Sandwich	Bis zu 5 Minuten auf Ebene "⌂"		

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Bei der Benutzung von Elektrogeräten sind immer die folgenden elementaren Sicherheitsmaßnahmen zu befolgen:

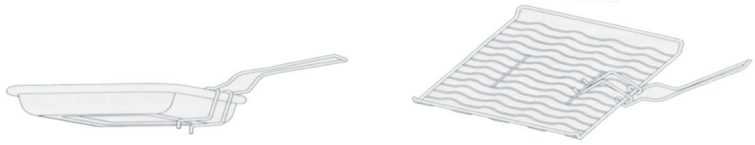
1. LESEN SIE ALLE GEBRAUCHSANWEISUNGEN
2. Berühren Sie nie die heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe und die Wählschalter.
3. Entfernen Sie vor dem Gebrauch das Gerät ca. 5 – 10 cm von der Wand und jedem anderen Gegenstand, der sich auf der Auflagefläche befindet. Entfernen Sie eventuelle Gegenstände, die sich auf dem Gerät befinden. Benutzen Sie das Gerät nicht auf wärmeempfindlichen Unterlagen.
4. Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser, Stromschlaggefahr! Halten Sie sich an die Reinigungsanweisungen.
5. Der Gerätegebrauch durch Kinder oder in Anwesenheit von Kindern ist nur unter Beaufsichtigung zulässig.
6. Ziehen Sie zur Reinigung oder wenn das Gerät nicht benutzt wird immer den Netzstecker. Drehen Sie die Schalter des Timers und des Temperaturreglers auf die Position “OFF“, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
7. Benutzen Sie das Gerät nie mit schadhaftem Kabel oder Stecker oder wenn es beschädigt ist oder eine Störung aufweist. Lassen Sie das Gerät durch die nächste Kundendienststelle kontrollieren, reparieren oder einstellen.
8. Bei Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht vom Tisch oder der Auflagefläche herunterhängen und achten Sie darauf, dass es keine warmen Oberflächen berührt.
11. Führen Sie das Kabel nie in der Nähe eines Gasbrenners oder eines elektrischen Heizgerätes entlang.
12. Seien Sie sehr vorsichtig beim Verschieben eines Gerätes, das heißes Öl oder andere siedende Flüssigkeiten enthält.
13. Wenden Sie sich an einen Elektriker, wenn sich der Stecker zu stark erhitzt.
14. Das Gerät darf nur für die vorgesehene Anwendung benutzt werden.
15. Seien Sie beim Herausziehen der Fettpfanne und bei der Entsorgung des siedenden Fetts äußerst vorsichtig.
16. Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Lappen. Es könnten sich Teilchen lösen, die bei Kontakt mit elektrischen Bauteilen einen Stromschlag verursachen können.
17. Führen Sie aus Sicherheitsgründen keine großen Speisen oder Küchengeräte in den Ofen ein.
18. Bedecken Sie das Gerät nicht und stellen Sie es während des Betriebs nicht in der Nähe von entzündlichem Mate rial wie Vorhängen, Stoffen usw. auf. Es besteht Brandgefahr!
    ACHTUNG: Lassen Sie den Herd während des Betriebs nie unbeaufsichtigt (besonders während des Grillens und Toastens)
20. Halten Sie sich bei Benutzung der Grillfunktion an die Anweisungen auf Tabelle "übersicht der funktionen und position des metallrostes/zubehörs" hinsichtlich der Benutzung der Fettpfanne, des Brat- und des Metallrostes.
21. Verwenden Sie Behälter, die nicht aus Glas oder Keramik bestehen, mit größter Vorsicht.
22. Legen Sie bei Nichtbenutzung des Herds keine Gegenstände darin ab, die nicht zum vom Hersteller empfohlenen Zubehör gehören.
23. Führen Sie keines der folgenden Materialien in den Ofen ein: Papier, Pappe, Kunststoff und ähnliches.
24. Decken Sie keinen Teil des Ofens mit Metallfolien ab. Der Herd kann überhitzen.
25. Drehen Sie zum Abschalten des Ofens die Schalter des Timers und des Temperaturreglers auf die Position “OFF“.
26. Während des Gerätebetriebs können sich die Tür und die Außenseiten erwärmen.
27. Brot kann verbrennen. Halten Sie den Ofen daher von brennbarem Material wie Vorhängen usw. fern. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
28. Lassen Sie zur Vermeidung von Gefahren ein beschädigtes Netzkabel immer vom Hersteller, einer Kundendien ststelle oder einer Fachkraft auswechseln.

DAS PRODUKT DARF NUR ALS HAUSHALTSGERÄT VERWENDET WERDEN. BEWAHREN SIE DIE ANWEISUNGEN GUT AUF

Nota
Alla prima accensione si potrebbe sprigionare un leggero fumo (per qualche minuto). L’odore che si avverte è assolutamente normale e da ricondursi al materiale protettivo applicato sulle resistenze per proteggerle durante il trasporto dalla fabbrica.

Spia di funzionamento
La spia di funzionamento si accende non appena si ruota il selettore del timer

Pinza per griglia metallica e leccarda
Utilizzare la pinza per estrarre la griglia metallica e la leccarda dal forno caldo.



1. FUNZIONE SCALDAVIVANDE

Posizionare sulla griglia il cibo che si desidera mantenere al caldo.
1. Portare il termostato sulla temperatura desiderata.
2. Portare il selettore del timer nella posizione desiderata.
3. Ruotare il selettore delle funzioni sulla posizione desiderata.

Quando il programma “scaldavivande” è terminato, potare il termostato e il selettore della funzione in posizione OFF. Questa funzione è stata studiata per tenere in caldo il cibo appena cucinato senza proseguire la cottura. Si consiglia di non tenere i cibi in caldo per troppo tempo e di non utilizzare la funzione per riscaldare vivande congelate o fredde.

2. ISTRUZIONI PER LA COTTURA

La cottura dei cibi avviene come in tutti i normali forni. Le pirofile o i piatti da forno possono essere posizionati direttamente sulla griglia estraibile. Utilizzare la leccarda per infornare prodotti come dolci, biscotti, panini e pirofile scoperte. Posizionare la leccarda direttamente sulla griglia estraibile (vedere la tabella "riepilogo delle funzioni e posizionamento della griglia").
1. Chiudere lo sportello
2. Portare il selettore sulla posizione/temperatura desiderate
3. Ruotare il selettore del timer
4. Ruotare il selettore delle funzioni sulla posizione desiderata.
5. Al termine della cottura, ruotare il termostato in posizione “OFF”.

Note
- Si raccomanda di non utilizzare coperchi in vetro sulle pirofile.
- Posizionare i piatti in vetro a una distanza di almeno 3 cm dalla resistenza.
- Quando si utilizza la funzione “cottura e tostatura”, non posizionare la leccarda (o altri accessori/contenito ri) direttamente sulla resistenza inferiore.

CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA

Per sfruttare al massimo le prestazioni del fornetto:
- Non riempire eccessivamente.
- Posizionare il cibo preferibilmente al centro.
- Non aprire ripetutamente lo sportello per evitare la dispersione del calore.
- Per coprire il piatto da forno o la teglia è possibile utilizzare una pellicola d’alluminio. Assicurarsi che le estremità della pellicola siano ripiegate sui bordi del piatto da forno/teglia.

DORATURA SUPERFICIALE

La doratura superficiale è ideale per sciogliere, rendere croccanti e tostare i cibi. Utilizzare questa funzione per dorare tartine, muffin o vivande all'interno delle pirofile.

1. Posizionare il cibo sulla leccarda e posizionare quest' ultima sulla griglia.
2. Chiudere lo sportello, portare il termostato e il selettore delle funzioni sulla posizione desiderata.
3. Ruotare il selettore del timer sulla posizione desiderata.

Quando si sperimentano nuove funzioni, tenere sempre sotto controllo il cibo per evitare che bruci.
Una volta completato il ciclo di doratura (quando la superficie ha raggiunto la colorazione desiderata) portare il termostato in posizione "OFF".

3. ISTRUZIONI PER LA COTTURA GRILL

Per la cottura grill, utilizzare sempre la leccarda unitamente alla griglia per arrosti.
Non è necessario preriscaldare il grill.
Non lasciare mai incustodito il grill durante il funzionamento.
Lavare la leccarda e la griglia con acqua calda saponata la prima volta e al termine di ogni cottura.
Non ricoprire la griglia del forno con pellicola di alluminio, in questo modo si impedirebbe al grasso e all'olio di defluire, provocando la formazione di schizzi e di fumo e limitando il corretto ricircolo d'aria.

1. Posizionare la griglia del forno come illustrato nella tabella "riepilogo delle funzioni e posizionamento della griglia".
2. Posizionare il cibo sull'apposita griglia per arrosti (da collocare all'interno della leccarda).
   Posizionare il tutto sulla griglia metallica.
3. Portare il termostato e il selettore delle funzioni sulla posizione desiderata.
4. Impostare il timer.
5. Quando il timer suona, la cottura grill è terminata; portare il termostato in posizione "OFF". Estrarre il cibo, rimuovere la leccarda e procedere allo smaltimento del grasso raccolto durante la cottura con estrema cautela. Servirsi di presine.

Note

Sebbene il fumo sia una componente essenziale per una buona cottura grill, le seguenti indicazioni permettono di eliminare o ridurre sostanzialmente la formazione di fumo:

- Eliminare dalla carne il grasso in eccesso e tagliuzzare i bordi per evitare che si arriccino.
- Asciugare la carne o il pesce con carta assorbente.
- Per un miglior risultato, scongelare la carne prima di cuocerla grill.
- Posizionare il cibo sulla griglia per arrosti affinché i succhi e il grasso colino nella leccarda, per ridurre gli schiz zi durante la cottura.

Per la cottura grill di bistecche e braciole congelate, calcolare quasi il doppio del tempo necessario per cuocere la carne scongelata.
Se il grasso inizia a schizzare durante la cottura, abbassare la temperatura.
Dopo l'utilizzo, rimuovere il grasso dalla leccarda e lavarla insieme alla griglia.
Pulire l'interno del grill dopo ogni utilizzo. Accumuli di grasso provocano la formazione di fumo. Utilizzare detergenti non abrasivi e acqua calda.
Per bistecche o altri cibi particolarmente spessi si consiglia di posizionare la griglia per arrosti al livello inferiore
Poiché il pesce non è grasso, può essere cotto al grill direttamente sulla leccarda. Cuocere fino a quando non si riesce a sminuzzarlo facilmente con una forchetta. Non è necessario rivoltare i filetti più sottili.

4. DISPOSIZIONI PER LA TOSTATURA AUTOMATICA

La griglia metallica consente di tostare fino a 6 fette di pane contemporaneamente.
Per un risultato migliore si consiglia di tostare al massimo 4 fette.
Per una tostatura prolungata, posizionare il selettore di tostatura su un valore inferiore.
Utilizzare sempre la griglia per tostare in automatico pane, tramezzini, muffin inglesi, prodotti a lunga conservazione e cialde surgelate.

1. Posizionare la griglia metallica come illustrato nella tabella "riepilogo delle funzioni e posizionamento della griglia"
2. Posizionare il cibo da tostare al centro della griglia. Chiudere lo sportello.
3. Impostare il termostato e il selettore della funzione
   Se si utilizza il fornetto per la prima volta, impostare il timer in posizione intermedia.
   Tostare qualche fetta di pane e verificarne la doratura. Se il risultato non è soddisfacente, modificare le impostazio ni fino ad ottenere la doratura desiderata.

Deutsch

ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNGEN (Die Geräte entsprechen den EWG—Vorschritten)

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfalle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeintrachtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparierung oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräfter durchgeführt werden oder sie können erhbeliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtubereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlangerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlangerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaß stuck bzw. Verlangerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochstleistungsgrenze nicht uberschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anbschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer OPTIMA Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteiler, verlangen.Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeintrachtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernunftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nahe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Handen und Füßen berühren.
14. Für absolute Bestriebssicherheit nur vorgesehene Zubehorteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungs einflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen .
19. Beim Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewharen.

CONDICIONES DE GARANTIA

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. concede para este aparato un periodo de garantía de 24 meses de duración. En el caso de que el aparato requiera una reparación durante este periodo tenemos a su disposición una red de servicios técnicos autorizados en el ámbito nacional.
El articulo a reparar debe llegar integro a nuestros centros de asistencia, cualquier manipulación por parte del comprador, uso inadecuado, caída o por una utilización no doméstica invalidará la garantía. La garantía cubrirá la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados. Así como, si la reparación no fuese satisfactoria y el aparato no cumpliese las condiciones óptimas para su uso al cual va a ser destinado, el titular de la garantía tendrá derecho a la sustitución del mismo por otro de idénticas características o la devolución el importe pagado.

Este aparato tiene derecho a la garantía sin tener que enviar nada.
El usuario debe sólo conservar el presente certificado de garantía para entregar al centro de asistencia de la red de reparaciones, para realizar la reparación gratuita en las condiciones descritas arriba.

Para cualquier información sobre los centros de asistencia autorizados, contacte:

DELEGACION COMERCIAL
G3 FERRARI ESPAÑA S.L. C/Reus, 2-4 Bjos - 08022 BARCELONA
TELF: 93/4187439 - FAX: 93/4187453 e-mail: es@g3ferrari.com

4. Durante la tostatura si accendono sia la resistenza superiore che quella inferiore per permettere la doratura contem poranea su entrambi i lati. All'interno dello sportello in vetro potrebbe verificarsi una normale formazione di conden sa, che evaporerà durante il programma di tostatura.
5. Il timer suona per indicare che il tempo impostato è trascorso. Il programma di tostatura è stato completato e le resistenze si spengono automaticamente. Portare il termostato in posizione "OFF".

Nota
Il fornetto può effettuare la tostatura a più gradi, passando automaticamente da una tostatura più chiara ad una più scura. Se si desidera ottenere solo una tostatura chiara, interrompere il ciclo di tostatura automatico portando il selettore del timer in posizione "OFF". In questo modo si spegne l'unità senza danneggiare il forno.
Per una tostatura più scura, riavviare il ciclo di tostatura ruotando il selettore del timer in senso orario fino a ottenere il colore desiderato.
Spegnere quindi manualmente il termostato e il selettore del timer come illustrato precedentemente.
Con un utilizzo ripetuto si acquisterà familiarità con le impostazioni che consentono di ottenere la tostatura desiderata.

Consigli pratici per la tostatura
Per il pane spesso e congelato occorre impostare il forno su una tostatura più scura. Quando si tosta una sola fetta è sufficiente una tostatura più chiara.

PULIZIA E MANUTENZIONE
Togliere sempre la spina dalla presa e lasciare raffreddare il forno prima di procedere alla pulizia. L'unità è stata studiata e realizzata nel massimo rispetto dei requisiti di sicurezza. Per garantire un funzionamento sicuro, mantenere l'unità pulita da residui di grasso e depositi di cibo.
1. Rimuovere la griglia metallica
2. Per pulire le pareti interne utilizzare un panno umido con una soluzione leggermente saponata. Non utilizzare sostanze fortemente abrasive, prodotti corrosivi o detergenti spray.
   Non pulire le parti interne con panni abrasivi. Da questi potrebbero staccarsi pezzi che a contatto con le parti elettri che potrebbero rappresentare un pericolo di shock elettrico.
3. Per pulire lo sportello in vetro utilizzare un detergente per vetri o un panno umido. Asciugare con un panno pulito.
4. Per pulire la superficie esterna utilizzare un panno umido insaponato. In caso di macchie ostinate è possibile utiliz zare detergenti liquidi non abrasivi o detergenti spray per vetri. Non utilizzare panni abrasivi che potrebbero rovina re la finitura. Rimuovere sempre ogni traccia di detergente ripassando la superficie con un panno asciutto.
5. La griglia metallica, la leccarda e la griglia per arrosti possono essere lavate come i normali utensili da cucina.
   Se il forno è dotato di raccoglibriciole:
   estrarre il raccoglibriciole posizionato nella parte inferiore del forno. Lavarlo a mano. In caso di difficoltà nel rimuo vere i depositi, sciacquare il vassoio con acqua calda saponata e, se necessario, sfregare delicatamente prestando attenzione a non rigare la superficie.

Altre operazioni di manutenzione
Eventuali operazioni che richiedono lo smontaggio dell'unità devono essere svolte solo dal personale d'assistenza autorizzato.

Luce interna
Quando si imposta il timer, si accende la luce interna. Il forno può essere utilizzato in sicurezza anche se la luce interna non si accende. Contattare un rappresentante d'assistenza autorizzato perché provveda alla sostituzione della lampadina.

Funzione di convezione
Con l'interruttore in posizione ON, la funzione di convezione garantisce il ricircolo di aria riscaldata all'interno del forno.

English

USE PRECAUTIONS (According to EEC regulations)

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit< marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized OPTIMA after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by OPTIMA. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning it. Allow to cool before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play whit the appliance.
21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
22. Let other potential users read these instructions.
23. Keep these instructions.

4. Durante la tostatura se encienden tanto la resistencia superior como la inferior para permitir un tostado homogeneo. En el interior de la puerta de cristal se puede obserbar una condensación, que se avopará durante el programa de tostado.
5. El timer suena para que el tiempo a transcurrido.El programa de tostado se ha completado y las resistencias de apagan automáticamente. Girar el termostato a la posición “OFF”.

Nota

El horno puede efectuar la tostadura a más grados, pasando automáticamente de una tostatura más clara a una más oscura. Si se desea obtener solo una tostatura clara, interrunpa el ciclo de tostatura automático llevando el selector del timer a la posición “OFF”. De está forma se apaga la unidad sin dañar el horno.
Para una tostatura más oscura, reavivar el ciclo de tostatura girando el selector del timer en dirección horaria hasta obtener el color deseado.
Apague entonces manualmente el y el selector del timer como ilustramos anteriormente.
Con una utilización repetida se cogerá familiaridad con las programaciones que permiten obterner la tostatura deseada.

Consejos practicos para el tostado

Para el pan espeso o congelado se debe programar a una tostadura más oscura. Cuando se tuesta una sola rebanada es suficiente una tostadura más clara.

LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

Desenchufar siempre de la toma y dejar enfriar antes de limpiarlo. La unidad ha estado estudiada y realizada respecto a los máximos requisitos de seguridad. Para garantizar un funcionamiento seguro, mantener la unidad limpia de residuos de grasa y depositos de aliementos.

1. Quitar el grill metálico.
2. Para limpiar las paredes internas utilizar un paño húmedo con una solución ligeramente enjabonada. No utilizar sustancias fuertemente abrasivas, productos corrosivos o detergentes spray.
   No limpiar las partes internas con paños abrasivos. Podrían estropearse piezas que en contacto con las partes eléctricas podrían representar un peligro de shock eléctrico.
3. Para limpiar la puerta de cristal utilizar un detergente para vidrio o un paño húmedo. Secar con un trapo limpio.
4. Para limpiar la superficie externa utilizar un trapo húmedo enjabonado. En caso de manchas obstinadas Es posible utilizar detergentes liquidos no abrasivos o detergentes spray para cristales. No utilizar trapos abrasivos que puedan rayarlo. Quitar siempre el exceso de detergente repasando la superficie con un trapo seco.
5. El grill metálico, la bandeja y el asador pueden lavarse como los utensilios normales de cocina.
   Si el horno está dotado de recoge-migas:
   Extraer el recoge-migas que se encuentra en la parte inferior del horno. Lavarlo a mano. En caso de dificultad para quitar las migasi, enjuagar la bandeja con agua caliente enjabonada y, si es necesario, fregarlo delicadamente prestando atención en no rayar la superficie.

Otras operaciones de manutención

Otras operaciones que requieren el desmontaje de la unidad deben ser realizadas por el personal de asistencia autorizado.

Luz interna

Cuando se programa el timer, se enciende una luz interna. El horno puede ser utilizado con seguridad aunque la luz no se encienda. Contactar un representante’asistencia autorizado para que proceda a la sustitución de la bombilla.

Función de convección

Con el interruptor en posición ON, la función de convección garantiza la circulación de aire caliente en el interior del horno.

DORADO SUPERFICIAL

El dorado superficial es ideal para gartinar, hacer crocantis y tostar alimentos. Utilizar esta función para dorar tartas, galletas o alimentos dentro de un pirex.

1. Posicionar el alimento sobre la bandeja y ésta sobre el grill.
2. Cerrar la puerta, llevar el termostato y el selector de función a la posición deseada.
3. Girar el selector del timer sobre la posición deseada.

Cuando se experimentan nuevas funciones. Controlar siempre el alimento para evitar que se queme.

Una vez a completado el ciclo de dorado (cuando la superficie tenga la coloración deseada) llevar el termostato a la posición “OFF”.

3. INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN GRILL

Para la cocción grill, utilizar siempre la bandeja junta al asador.

No es necesario precalentar el grill.

No dejar nunca el gril sin vigilancia en funcionamiento.

Lavar la bandeja y el grill con agua caliente enjabonada la primera vez y al terminar cada cocción.

No recubrir el grill del horno con papel de aluminio, de este modo se impediria a la grasa y al aceite fluir, provocando la formación de salpicaduras y de humo y limitando el correcto circulo de aire.

1. Posicionar el grill del horno como se ilustra en la tabla relativa al posicionamiento del grill.
2. Posicionar el alimento sobre el asador (luego poner dentro de la bandeja)
3. Posicionar todo sobre el grill metálico.
4. Llevar el termostato y el selector de función a la posición deseada.
5. Poner el timer.
6. Cuando el timer suena, la cocción grill está terminada; llevar el termostato a la posición“OFF”. Extraer el alimento, quitar la bandeja y proceder a recoger la grasa producida durante la cocción con extrema cautela. Utilice pinzas.

Note

Si bien el humo es un componente esencial para una buena cocción grill, las sigiunetes indicaciones permiten eliminar o reducir sustancialmente la formación de humo:

- Eliminar de la carne el exceso de grasa y recortar los bordes para evitar se sequen.
- Secar la carne o el pescado con papel absorbente.
- Para un mejor resultado, descongelar la carne antes de cocerla en el grill.
- Poner el alimento en el asador con el fin que el suco y la grasa caigan en la bandeja, para reducir salpicaduras durante la cocción.

Para la cocción grill de bistec y chuletas congeladas, calcular casi el doble de tiempo necesario para cocinar la carne congelada.

Si la grasa empieza a salpicar durante la cocción, bajar la temperatura.

Después de utilizarlo, quitar la grasa de la bandeja y lavarla junta al grill.

Limpiar el interior del grill después de cada uso. Acumulación de grasa provoca la formación de humo. Utilizar detergentes no abrasivos y agua caliente.

Para bistec y otros alimentos espesos se aconseja poner el asador en el nivel inferior.

Como el pescado no Es graso, se puede cocer al grill directamente sobre la bandeja. Cocer hasta que no se puede pinchar facilmente con un tenedor. No es necesario girarlo los filetes más finos.

4. INDICACIONES PARA EL TOSTADO AUTOMÁTICO

El grill metálico permite tostar hasta 6 rebanadas de pan a la vez.

Para un mejor resultado se aconseja tostar sólo 4 rebanadas.

Para una tostadura prolongada, poner el selector de tostar sobre un valor inferior.

Utilizar siempre el grill para tostar en automático pan, bocadillos, gallets inglesas, productos de larga consevación y barquillos congelados.

1. Poner el grill metálico como ilustra la tabla.
2. Poner el alimento a tostar en el centro del grill. Cerrar la puerta.
3. Programar el termostato y el selector de la función.
   Si se utiliza el horno por primera vez, programar el timer en posición intermedia.
   Tostar cualquier rebanada de pan y verificar el tostado. Si el resultado no es satisfactorio, modificar la programación hasta obtener el tostado deseado.

IMPORTANT SAFEGUARDS

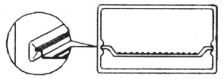
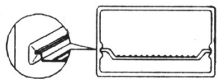
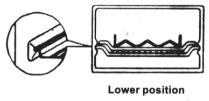
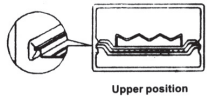
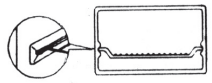
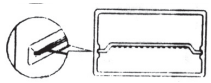
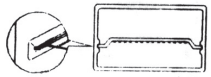
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or dials.
3. Before using this appliance, move it two to four inches away from the wait or any object or the counter top. Remove any object that may have been placed on top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
4. To protect against electrical shock, do not place unit in or under water. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Always turn the timer dial to “OFF” and the temperature dial to “OFF” before unplugging.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dama ged in any manner, return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. If the plug gets hot, please call a qualified electrician.
14. Do not use this appliance for other than intended use.
15. Use extreme caution when removing the oven pan or disposing of hot grease.
16. Do not clean with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
17. To assure safe operation, oversized foods or utensils must not be inserted into the oven.
18. A fire may occur if this appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation
19. CAUTION; Never leave the toaster-oven broiler unattended when in use (especialiy when broiling and toasting)
20. When broiling, the oven-pan. the broiling rack and wire rack must be used according to the instructions on page 3.
21. Extreme caution should be exercised when usinq containers other than oven proof metal glass or ceramic
22. Do not store any materials, other than the manufacturer’s recommended accessories, in the oven when not in use.
23. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
24. Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
25. To switch off the toaster-oven broiler, turn the timer dial to “OFF” and the temperature dial to “OFF’.
26. The temperature of the door or the outer surface may be high when the app!,ance is operating.
27. Bread may burn. Therefore toasters must not be used near or blow curtains and other combustible rnateriais, they must be watched.
28. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manulacturer of its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUX IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

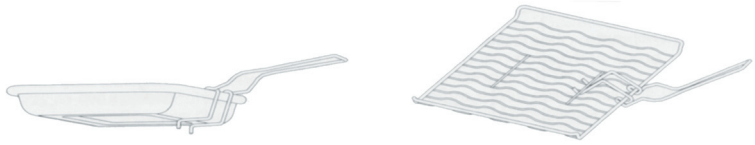
SUMMARY OF OPERATION AND WIRE RACK POSITION

PROGRAM	TIMER	POSITION OF WIRE RACK/ACCESSORLES	NOTES AND TIPS
Keep warm	Desire time		Turn to this setting to keep food warm. Do not hold food more than an hour or reheat cold food. If not hot enough for serving turn temperature dial up
Bake	Desire time		Ideal for meat. pizza, cakes, bakef casseroles, fruit desserts, fish, stuffed vegetables, puddings and other moist foods that do not require browning and crisping.
Broll	Desire time	Lower position  Lower position Upper position  Upper position	Always use the broiling reck set in the even pan. The oven pan with the broiling rack are shown in the two broiling positions. Use the UPPER POSITION when a taster browning and broiling time is required. Place the broiling rack with side wall turned downwards to rest in the pan.. Allow 1 inch between the food and the upper element. Ideal for foods such as hamburghers, steaks, kebabs. Use the LOWER POSITION for foods that require a longer broiling tlime such as chicken. For the lower position, turn the broiling rack so that it rests in the pan with its side walls upwards.
Top broiling	Up to 5 minutes "⌂" position		Use the broil settings to top-brown open-face sandwiches, cheese toppings, hors d'ouevres. When using for the first time keep an eye on the food and reduce the operating time so that over browning is thus avoided.
Tostatura	Up to 5 minutes "⌂" position		Set the thermostat and selector dial to the color desired. Some breads, muffins etc.. will take longer than others.Reset dial if results are too light. Place the bread to be toasted following instructions behind.
Sandwich	Up to 5 minutes "⌂" position		

Nota
Al principio se puede ver un ligero humo (por algún min.). El olor que se adviete es absolutamente normal debe eliminarse el material protector aplicado sobre la resistencia para protegerla durante el tranporte de fábrica.

Luz de funcionamiento
La luz de funcionamiento se enciende apenas rotan el selector timer.

Pinza per grill metálica y bandeja
Utilizar la pinza para extraer el grill metálico y la bandeja del horno caliente.



1. FUNCIÓN CALIENTA-ALIMENTOS
Posicionar sobre el grill el alimento que desea mantener caliente.
1. Llevar el termostato sobre la temperatura deseada.
2. Llevar el selector del timer a la posición deseada.
3. Rotar l selector de las funciones a la posición deseada.

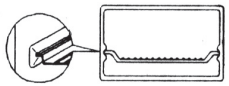
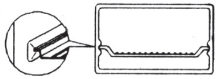
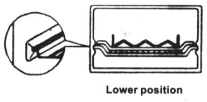
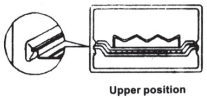
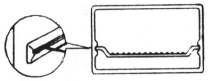
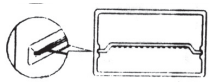
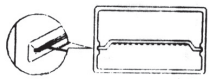
Cuando el programa "calienta-alimentos" ha terminado, poner el termostato y el selector de función en OFF.
Esta funmción ha sido estudiada para terner caliente el alimento apenas cocinado sin proseguir la cocción. Se aconseja no tener el alimento por mucho tiempo y no utilizarla para calentar comida congelada o fría.

2. INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN
La cocción de los alimentos es como en todos los hornos normales. El pirex y los platos de horno pueden ponerse directamente sobre el grill extraible. Utilizar la bandeja para hornear productos como dulces, biscottes ,pan y pirex sin tapa . Poner la bandeja sobre el grill extraible directamente(mire la tabla relativa al posicionamiento del grill).
1. Cierre la puerta
2. Lleve el selector sobre la posición /temperatura deseada
3. Gire el selector del timer
4. Gire el selector de la función sobre la posición deseada.
5. Al terminar la cocción, girar el termiostato a la posición "OFF".

Nota
- Si recomienda no utilizar tapas de cristal sobre el pirex.
- Poner los platos de vidrio a una distancia al menos de 3 cm de la resistencia.
- Cuando se utiliza la función "cocción y tostar", no poner la bandeja (o otros accesorios/contenedores) directamen te sobre la resistencia inferior.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN
Para disfrutar al máximo las prestaciones del horno:
- No llenar excesivamente
- Poner el alimento preferiblemente en el centro.
- No abrir repetidamente la puerta para evitar la dispersión del calor.
- Para cubrir el palto del horno o la bandeja es posible utilizar papel de aluminio. Asegurese que los extremos del aluminio están recogidos en los bordes del palto o bandeja.

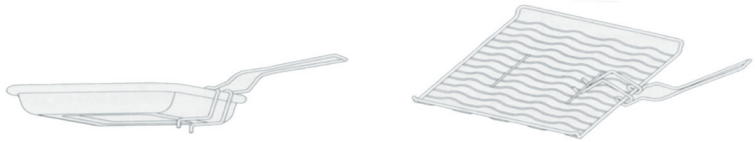
FUNCIÓN Y POSICIONAMIENTO DEL GRILL

FUNCIÓN	TIMER	POSICIÓN GRILL METÁLICA/ ACCESORIOS	NOTA Y SUGERENCIAS
Calienta alimentos	Tiempo solicitado		Seleccionar esta función para tener el alimento caliente. No tener el alimento calentando durante una hora y no calentar alimento frío. Si el alimento no está suficientemente caliente para ser servido, subir la temperatura mediante el selector.
Cocción	Tiempo solicitado		Ideal para carne, pizza, dulces, pirex de horno, postres a base de fruta, verduras rellenas, flanes e otros alimentos húmedos que no se deban gratinar.
Cocción grill	Tiempo solicitado	Posición inferior  Posición superior 	Utilizar siempre el asador que hay en la bandeja. La bandeja con el asador están dibujadas en las dos posiciones grill. Utilizar la POSICIÓN SUPERIOR para acelerar el tiempo de dorado y cocción grill. Posicionar el grill con los ganchos de soporte que vienen, apoyándolos en la bandeja. Dejar un espacio de aprox. 3 cm del alimento a la resistencia superior. Ideal para hamburguesas, bistec y asados. Utilizar la POSICIÓN INFERIOR para el alimento que requiere un mayor tiempo de cocción grill, como el pollo. Para utilizar la posición inferior gire el grill y apóyela sobre la bandeja con los ganchos hacia arriba.
Dorado superficial	Hasta 5 minutos en posición "⌂"		Utilizar este programa para dorar tartas, gratinar con queso o pastas. Si se utiliza el aparato por primera vez, tener controlado el alimento y reduzca el tiempo de cocción para evitar un dorado excesivo.
Tostar	Hasta 5 minutos en posición "⌂"		Posicionar el termostato y el selector sobre el color deseado. Algún tipo de pan o galletas requieren más tiempo. Volver el selector a posición cero si el resultado no es satisfactorio. Posicionar el pan para tostar siguiendo las instrucciones anteriores.
Bocadillos	Hasta 5 minutos en posición "⌂"		

Note
Initial start up operation may result in minimal smell and smoke (about a few minutes.). This is normal. It is due to the protective substance on heating elements which protects them from salt effects during shipping from factory.

Pilot lamp
The pilot lamp will turn on when turn the timer dial.

Handgrip for wire rack and oven pan
Use handgrip to bring the wire rack and oven pan cut of the oven when it is not.



1. HOW TO KEEP FOOD WARM
Place the food to be kept warm on the wire rack.
1. Set the thermostat dial.
2. Turn the timer dial to desired position.
3. Set the function selector dial.

Once the "keep warm" function is no longer needed, turn the thermostat dial and selector dial to OFF.
This feature is designed to keep foods warm, after they are cooked for short periods of time without overcooking. We do not recommend keeping foods warm for prolonged periods or using this feature to reheat frozen or cold foods.

2. INSTRUCTIONS FOR BAKING
You can bake foods in your oven. just as in your regular oven Casseroles, or baking dishes may be placed directly on the removable wire rack. Use the oven par to bake such items as cockles, biscuits, rolls and uncovered casserole dishes. Place the oven pan directly on the removable wire rack (please refer to the table "summary of operation and wire rack position").
1. Close the door
2. Set the thermostat dial to the desired position/temperature
3 Turn the timer dial
4. Turn the function selector dial to the desired position.
5. When baking is finished turn the thermostat dial to "OFF" position.

Note
- We do not recommend the use of glass covers on casseroles.
- Glass cooking dishes should never be closer than one inch from the heating element.
- During the bake and toast function, do not put the oven pan (or any other accessory/conteiner) directly on the lower heating element.

HELPFUL BAKING HINTS
- To obtain best performance from this toaster-oven broiler.
- Do not overfill the oven, whenever possible, place foods in center of oven. Avoid opening the door too frequently to prevent heat loss.
- Foil may be used to cover the baking dish or pan. Be sure the ends of foil are tucked closely against the edge of the baking dish/par.

TOP BROWNING
Top browning is ideal for melting, crispinq and toasting food surfaces. Use it for open face sandwiches, prebuttered muffins or browning cooked casseroles.
1. Place the food on the oven pan and place it en the wire rack.
2. Close the door, set both the selector and temperature dials to the desired position.
3.Turn the timer knob to desired position.
When experimenting with new uses, watch the food to avoid overbrowning.
When the browning cycle is completed (top surface with desired colour) turn the thermostat dial to “OFF” .

3. INSTRUCTIONS FOR BROILING

Always use the oven pan with the broiling rack for broiling No preheating of the broiler is necessary.
Do not leave the broiler unattended when in use. Before using the broiler for the first time and after use. wash the pan and the rack with warm. sudsy water. Do not cover the oven wire rack with foil.
This prevents fat and oils from draining, causing spatter and smoking and also restricts air circulation for proper ventilation.
1. Place the oven wire rack as shown in the table "summary of operation and wire rack position"
2. Place the food to be broiled on the broiling rack (set inside the oven pan) then put the assembly on the wire rack.
3. Turn the thermostat dial and the selector dial to the desired position,
4. Set the timer dial.
5. When broiling is finished, you will hear a bell ring, turn the thermostat dial to the “OFF” position Care should be taken when turning food, removing the oven pan and disposing of the grease collected while browing. Use hot pads.

Note

While smoke is an inherent characteristic of good broilinq, the following tips should eliminate or greatly reduce smoking:
- Trim excess fat from meat and score the edges to prevent curling. To dry meat, fish and poultry surfaces with paper towel.
- For best results, thaw frozen meats before broiling.

Placing the food on the broiling rack allows the juices and tai to drip into the oven pan and decreases spattering white broiling.
If frozen steaks and chops are broiled. allow 1 and a half to 2 times the required broiling time as that required for unfrozen meat.
If grease “pops” during broiling, turn the temperature control dial to a lower setting
Remove grease from the pan and wash the pan and broiling rack after use.
The broiler should be cleaned inside after each use. Too much grease accumulation causes smoking. Use any non-abrasive Cleaner and hot water,
For very thick steaks and other thick foods, we recommend using the lower broiling rack position
Since fish is non-fatty it can be broiled directly o the oven pan. Broil until it flakes easily with a fork. Thin fillets need not to be turned.

4. DIRECTIONS FOR AUTOMATIC TOASTING

The capacity of the wire rack is such as to allow the toasting of 6 slices of bread at the same time.
In any case better results are obtained with 4 slices.
For consecutive toasting, turn the toast programming dial to a lower setting.
Always use the oven wire rack for toasting bread. sandwiches English muffins, shelf food and frozen waffles automatically.
1. Place the wire rack as shown in the table on page 3
2. Center the food to be toasted on tie wire rack. Close the door.
3. Set the thermostat dial and the function selector dial.
   When using the toaster-oven -broiler for the first time, set the timer dial to a medium setting. Toast a few pieces of bread to check for desired brownness, it necessary, adjust the control to suit your preference.

NUEVAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, observar siempre las precauciones elementales de seguridad, que son las siguientes:

1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No tocar la superficie caliente. Usar las asas y los selectores.
3. Antes de utilizar el aparato alejarlo cerca de 5-10 cm. De la pared o de cualquier objeto que se encuentre sobre la mesa de apoyo. Quitar cualquier objeto apoyado sobre el aparato. No utilizar sobre superficies sensibles al calor.
4. Para evitar shock eléctrico, no sumergir el aparato en agua. Observar las instrucciones para la limpieza.
5. La utilización por parte de niños o en presencia de ellos, debe estar siempre bajo vigilancia.
6. Cuando no se utilice el aparato o se tiene que limpiar se debe desenchufar. Antes de desenchufar poner ambos mandos de timer y temperatura en “OFF” .
7. No utilizar un aparato si tiene dañado el cable o el enchufe. Llevar el aparato al centro de asistencia más próximo para hacerlo examinar, reparar o regular.
8. La utilización de accesorios no aconsejados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No utilizar en exteriores.
10. No dejar colgar el cable del borde de la mesa o del plano de apoyo o ponerlo en contacto con superficies calientes.
11. No colocar el cable cerca de quemadores a gas o eléctricos.
12. Proceder con extrema cautela en mover un aparato que contiene aceite o otros líquidos en ebullición.
13. Si el enchufe se quema contactar con un electricista cualificado.
14. Utilizar el aparato únicamente para la finalidad prevista.
15. La extracción de las grasas o el movimiento del aceite en ebullición debe hacerse con extrema cautela.
16. No limpiar con trapos abrasivos. Por ello podrían romperse partes que, en contacto con componentes eléctricos podrían causar peligro de shock eléctrico.
17. Para garantizar un funcionamiento seguro no colocar alimentos o utensilios de gran dimensión dentro del horno.
18. Para evitar que se produzca un incendio, no cubrir el aparato o ponerlo en contacto con material inflamable, como tejido, cortinas...ect. durante el funcionamiento.
19. ATENCION: No dejar nunca descuidado el horno durante el funcionamiento (sobretodo durante la cocción al grill o la gratinación)
20. Cuando se utiliza la función grill, leer las instrucciones en la página 3 para las indicaciones sobre la bandeja, el grill asador o el grill metálico.
21. Se recomienda la máxima cautela en la utilización de recipientes de material diverso, como de vidrio o de cerámica que sean adaptados para hornos de cocción.
22. Cuando no utilice el horno, no ponga objetos diversos a los accesorios aconsejados por el fabricante.
23. No poner en el horno los siguientes materiales: papel, cartón, plástico y similares.
24. No recubrir ninguna parte del horno con una lámina metálica. Podría recalentarse.
25. Para apagar el horno llevar el selector timer y el de la temperatura a la posición “OFF”.
26. Cuando el aparato está en uso la puerta y la superficie pueden calentarse.
27. El pan puede quemarse No colocar en el horno y sus alrededores cortinas y materiales inflamables, no dejar el aparato sin vigilancia.
28. Si el cable está dañado hacerlo sustituir por el fabricante, por el centro de asistencia o por personal cualificado para evitar peligros.

EL APARATO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE A USO DOMÉSTICO.
CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Español

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO (En conformidad con las indicaciones CE)

1. Leer prestando mucha atención las instrucciones de este manual ya que proporcionan informaciòn importantes sobre la seguridad de instalación, de utilización y de mantenimiento. De esta manera se podran evitar dificultades y eventuales accidentes de perjuicio a la seguridad del usuario.
2. Sacado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato, prestando atención en el cable de alimentación.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.
4. Antes de conectar el aparado, comprobar que el voltaje indicado en la placa de caracteristicas coincida con la tensión de la red eléctrica. El aparado puede sufrir daños en caso de tensión no correcta.
5. En caso de que la toma de corriente eléctrica y el aparato no resulten compatibles, personal profesionalmente cualificado podrà substituir la toma por otra idónea y podrà verificar que la sección de los cables de la toma tengan la potencia absorbida por el secador.
6. En general no se aconseja el uso de adaptadores, tomas de corriente múltiples y/o cables de prolongación, sobre todo en cuartos de baño o duchas. En el caso que fuese indispensable su utilización, es necesario servirse solo de adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes con las vigentes normas de seguridad, teniendo cuidado de no superar el lìmite de carga útil del valor de la corriente, marcado sobre el adaptador simple y los cables de prolongación, y él de potencia maxima marcado sobre el adaptador múltiple.
7 No utilizar el aparado si hubìera algun daño en el cable de alimentación o al enchufe.
8. No utilizar el aparato después de comprobar un funcionamiento irregular. En este caso apagar el aparato. Para eventuales reparaciones es necesario dirigirse a un centro de asistencia OPTIMA autorizado, con la obligación de utilizar recambios originales. La falta de observancia de todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparado.
9. Este aparado se debe destinar exclusivamente para el uso indicado. Cualquier otro tipo de utilización se debe considerar inadecuada y, por lo tanto, peligrosa. OPTIMA no puede considerarse responsable de los daños que puedan derivarse por usos impropios, erroneos e irracionales.
10. No sumergir por ninguna razón el aparado en agua o en otros liquidos.
11. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, substancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
12. No permitir que niños o incapaces utilizen el aparato sin el cuidado oportuno.
13. No utilizar el aparato con manos o pies mojados.
14. No utilizar por ninguna razon accesorios que no sean previstos por OPTIMA y que podrian crear serio peligro.
15. No utilizar el aparato cerca de bañeras , duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
16. No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. No dejar el cable pendiente.
18. No exponer el aparato a agentes atmosfericos como lluvia, viento, nieve, granizo, etc.
19. Desconectar el enchufe cuando no se utilize el aparato o durante su limpieza.
20. En caso de que se decida dejar de utilizar de aparatos de este tipo, dejarlo inactivo cortando el cable de alimentación, despues de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Se recomienda ademas dejar inactivas las piezas que podrian representar fuente de peligro, especialmente para los niños que podrian utilizar el aparato en sus juegos.
21. Hagan leer estas istrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
22. Conservar estas instrucciones.

4. When toasting, both the top and bottom heating element switch on lo brown bath sides of the food at the same time. Condensation may build up on the inside of the glass door. This is normal.
   The Condensation will evaporate during the toasting cycle.
5. A ring indicates the end of the set time. The toasting cycle has been completed and the heating elements will shut off automatically. Turn the thermostat dial to the “OFF” position.

Note

This toaster-oven-broiler is capable of toasting in a wide range of colours, automatically from light to dark. However, if you prefer a lighter shade of toast, simply interrupt the automatic toast cycle by turning the timer dial to “OFF”.
This will shut the unit off without damaging the oven.
If you prefer a darker shade, restart the toasting cycle by turning the timer dial clockwise until the desired colour is obtained.
Then switch off manually the thermostat dial and the timer dial as described earlier.
As you use the oven, the best settings for favourite breads will become familiar.

Hints for toasting success

Heavier breads and frozen breads will require a darker setting, One slice of bread will require a lighter setting than several slices.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the toaster-oven-broiler and allow it to cool before cleaning. This unit has been designed and enginee-red with your safety in mind. To assure maximum safe operation, keep unit clean free of grease and build up of food particles.

1. Remove the wire rack.
2. To clean the inside walls. use a damp cloth and a mild liquid soap solution. Never use harsh abrasives, corrosive products or spray detergents.
   Note: Do not clean interior with metal scouring pads. nieces car) break off and touch electrical parts, creating risk of electrical shock.
3. To clean the glass door, use a glass cleaner or a damp cloth. Wipe dry with a clean cloth, 4. To clean the exterior finish, use a damp, sudsy cloth. For stubborn stains, a non-abrasive liquid cleaner or spray glass cleaner may be used. Do not use metal scouring pads, as they might mar the finish. Always remove cleaning agents by polishing with a dry cloth.
5. The wire rack, the oven pan and the broiling rack may be washed as other kitchen ware. If your oven has a crumb troy slide the crumb tray out from under the bottom of your oven. Wash by hand. Should the soilage be difficult to remove. rinse the crumb tray with hot soapy water and if necessary, scour it delicately. without scratching it.

Other servicing

Any servicing requiring disassembly should be performed by an authorized service representative.

Oven light

When the timer is turn on, the oven fight is working, the oven may be used safely even if the oven light is not working. Contact an authorized service for bulb replacement.

Convection function

When the switch is turn on, convection oven circulates the heated air within the oven.

After-sales service is given by the retailer or by the importer / ditributor of OPTIMA products.

Français

PRECAUTIONS GENERALES D'EMPLOI (Conformes aux indications CEE)

1. Lire attentivement les précautions contenues dans cette notice car elles représentet des indications importantes au sujet de la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
   Cette précaution vous aidera à éviter tous contretemps et tous accidents pouvant compromettre votre sécurité.
2. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son integrité, surtout au niveau du cordon d'alimentation.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, le même doive être remplacé par le fabbriquant ou par son station de service tecnique ou par personne avec similaire titre, afin de prévenir chaque risque.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que le voltage mentionné sur la plaquette correspond bien à celui dont vous disposez. Un voltage non approprié peut être préjudiciable au grille-paine.
5. Dans le cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un éléctricen specialisé de remplacer la prise avec un modèle adéquat. L'éléctricien devra surtout s'assurer du fait que la section des câbles de la prise soit apte à la puissance absorbée par votre appareil.
6. En principe, il est vivement déconseillé d'employer d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges, surtout dans les salles de bains ou les douches. Le cas échéant, n'utiliser que d'adaptateurs simples ou multiples et que de rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Veiller à ce que la limite de portée en valeur de courant, marquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, tout comme la limite de puissance maximum, marquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il présente des dommages au niveau du cordon ou de la fiche.
8. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anormal.
   Le cas échéant, éteindre l'appareil sans le forcer. Pour la réparation, recourir à un service après-vente OPTIMA autorisé et demander l'emploi de la pièces détachées originales.
   Le non respect des précautions ci-dessus indiquées pourrait bien compromettre la sécurité de votre appareil.
9. Cet appareil ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné.
   Tout autre emploi doit être consideré responsable des dommages éventuels découlant de l'emploi inadéquat, erroné ou inattentif de l'appareil.
10. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
11. Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
12. Ne pas laisser que l'appareil soit employé par les enfants ou bien par des personnes qui ne seraient pas capables de l'utiliser sans surveillance.
13. Ne pas empoigner l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
14. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus par OPTIMA. Cela pourrait comporter le risque de graves dangers.
15. Ne pas utiliser l'appareil en proximité du baignoire, de la douche, du lavabo et là-où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
17. Ne pas laisser pendre le cordon.
18. Ne jamais exposer l'appareil à d'agents atmosphériques tels que la pluie, le vent, la neige, la grêle.
19. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
20. Au cas où on deciderait de n'employer jamais plus cet appareil, il serait vivement recommandé de le rendre complètement inopérant et d'en couper le cordon d'alimentation électrique, après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
    Il est vivement conseillé de rendre inoffensives les parties susceptibles de constituer un danger potentiel, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage dans leurs jeux.
21. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant le nettoyage.
22. Faitez lire ce mode d'emploi aux autres possibles utiliseurs de l'appareil.
23. Gardez ce mode d'emploi.

4. Pendant qu'on fait griller le pain, les deux résistances (inférieure et supérieure) s'allument pour faire dorer en même temps des deux côtés. Sur l'intérieur de la porte en verre, de la buée pourrait se former, celle-ci s'évaporera durant le déroulement du programme pour faire griller.
5. Le timer sonne pour indiquer que le temps programmé est écoulé. Le programme pour faire griller est achevé et les résistances s'éteignent automatiquement. Mettre le thermostat sur la position OFF.

Remarque

Le mini-four peut faire griller à plusieurs degrés, en passant automatiquement d'un résultat plus clair à un plus doré. Si vous voulez obtenir un résultat clair, interrompre le cycle automatique pour faire griller en mettant le sélecteur du timer sur la position "OFF". De cette manière on éteint l'unité sans abîmer le four.
Pour un résultat plus foncé, relancer le cycle pour faire griller en tournant le sélecteur du timer dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir la couleur voulue.
Eteindre ensuite manuellement le thermostat et le sélecteur du timer comme illustré ci-dessus. Au bout de quelques essais on se familiarise avec les programmations qui permettent de faire griller au point voulu.

Conseils pratiques pour faire griller

Pour du pain épais et congelé il faut programmer le four sur un résultat plus foncé. Quand on fait griller une seule tranche il suffit de programmer pour un résultat plus clair.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toujours débrancher et laisser refroidir le four avant de le nettoyer. Le produit a été conçu et réalisé dans le plus grand respect des conditions de sécurité requises. Pour garantir un fonctionnement sûr, garder le produit propre et libre de tout dépôt de graisse et d'aliments.
1. Enlever la grille métallique.
2. Pour nettoyer les parois utiliser un chiffon humide imbibé d'une solution légèrement savonneuse. Ne pas utiliser de substances fortement abrasives, de produits corrosifs ou de détergents en spray.
   Remarque: Ne pas nettoyer les parois internes avec des chiffons abrasifs. Des particules pourraient se détacher de ceux-ci et, au contact des composants électriques, provoquer un risque de choc électrique.
3. Pour nettoyer la porte en verre utiliser un détergent pour vitres ou un chiffon humide. Essuyer avec un chiffon propre.
4. Pour nettoyer la surface externe utiliser une éponge humide savonneuse. En cas de taches rebelles, on peut utiliser des détergents liquides non abrasifs ou des détergents en spray pour vitres. Ne pas utiliser de chiffons abrasifs qui pourraient abîmer la surface. Toujours éliminer les traces de détergent en essuyant la surface avec un chiffon sec.
5. La grille métallique, la lèchefrite et la grille pour rôtis peuvent être lavées comme des ustensiles de cuisine normaux. Si le four est doté d'un tiroir ramasse-miettes extraire le tiroir ramasse-miette situé dans la partie inférieure du four. Le laver à la main En cas de difficultés pour éliminer les dépôts, rincer le tiroir avec de l'eau chaude savonneuse et, si nécessaire, frotter délicatement en veillant à ne pas rayer la surface.

Autres operations d'entretien

Les éventuelles opérations demandant le démontage de l'unité doivent être effectuées uniquement par du personnel d'assistance agréé.

Eclairage interne

Quand on programme le timer, l'ampoule interne s'allume. Le four peut être utilisé en toute sécurité même si l'ampoule interne ne s'allume pas. Contacter un représentant de l'assistance agréé afin qu'il remplace l'ampoule.

Fonction de convection

Avec l'interrupteur sur la position On, la fonction de convection garantit la recirculation d'air réchauffé à l'intérieur du four.

Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits OPTIMA.

FAIRE DORER EN SURFACE
Cette fonction est idéale pour faire fondre, rendre croustillants et faire griller les aliments. Utiliser cette fonction pour faire dorer les toasts, les muffins ou les mets cuisinés dans les plats pyrex.
1. Placer les aliments dans la lèchefrite et mettre cette dernière sur la grille.
2. Fermer la porte, mettre le thermostat et le sélecteur des fonctions sur la positon désirée.
3.Tourner le sélecteur du timer sur la position désirée.
Lorsque l'on essaye une fonction pour la première fois, toujours surveiller les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.
Une fois achevé le cycle pour faire dorer (quand le dessus des aliments a pris la couleur désirée) mettre le thermostat sur la position "OFF".

3. CONSIGNES POUR LA CUISSON AU GRIL

Pour la cuisson au gril, toujours utiliser la lèchefrite avec la grille pour les rôtis. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril.
Ne jamais laisser le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Laver la lèchefrite et la grille avec de l'eau chaude savonneuse la première fois, puis là la fin de chaque cuisson. Ne pas couvrir la grille du four avec une pellicule en aluminium.
Ceci empêcherait la graisse et l'huile de s'écouler, provoquant ainsi la formation de giclées et de fumée et limitant la recircuclation d'air.
1. Positionner la grille du four comme illustré sur le tableau "recapitulation des fonctions et positionnement de la grille"
2. Placer les aliments sur la grille spéciale pour rôtis (à positionner à l'intérieur de la lèchefrite). Placer le tout sur la grille métallique.
3. Mettre le thermostat et le sélecteur des fonctions sur la position désirée.
4. Programmer le timer.
5. Quand le timer sonne, la cuisson au gril est terminée ; mettre alors le thermostat sur la position "OFF". Retirer les aliments, enlever la lèchefrite et jeter la graisse recueillie pendant la cuisson avec la plus grande prudence. Utiliser des maniques.

Remarque
Bien que la fumée soit un élément essentiel pour une bonne cuisson au gril, les conseils suivants permettent d'éliminer ou de réduire de façon importante la formation de fumée:
- Eliminer de la viande le surplus de gras et taillader les bords pour éviter qu'ils ne se rétractent
- Essuyer la viande ou le poisson avec du papier absorbant.
- Pour un meilleur résultat, décongeler la viande avant de la cuire au gril.
- Placer les aliments sur la grille pour rôtis afin que les sucs et la graisse coulent dans la lèchefrite, pour réduire les giclées pendant la cuissona.

Pour la cuisson de biftecks et de côtelettes congelées calculer presque le double du temps nécessaire pour cuire la viande décongelée.
Si la graisse commence à gicler pendant la cuisson, baisser la température.
Après l'utilisation, enlever la graisse de la lèchefrite et laver cette dernière ainsi que la grille.
Nettoyer l'intérieur du gril après chaque utilisation. Les accumulations de graisse provoquent la formation de fumée.
Utiliser des détergents non abrasifs et de l'eau chaude.
Pour les biftecks ou autres aliments particulièrement épais, il est conseillé de placer la grille pour rôtis au niveau inférieur
Du fait que le poisson n'est pas gras, il peut être cuit au gril directement sur la lèchefrite. Faire cuire jusqu'à ce que l'on puisse l'émietter avec une fourchette. Il n'est pas nécessaire de retourner les filets peu épais

4. DISPOSITIONS POUR FAIRE GRILLER AUTOMATIQUEMENT

La grille métallique permet de faire griller jusqu'à 6 tranches de pain en même temps. Pour un meilleur résultat on conseille de faire griller au maximum 4 tranches.
Pour faire griller plus longtemps, mettre le sélecteur de cette fonction sur une valeur inférieure.
Toujours utiliser la grille pour faire griller en automatique le pain, les sandwiches, les muffins anglais, les produits à longue conservation et les gaufres surgelées.
1. Positionner la grille métallique comme illustré dans le tableau de la page 3
2. Placer les aliments à faire griller au centre de la grille. Fermer la porte.
3. Programmer le thermostat et le sélecteur de la fonction.
   Si on utilise le mini-four pour la première fois, programmer le timer sur la position intermédiaire.
   Faire griller quelques tranches de pain et vérifier si elles sont bien dorées. Si le résultat n'est pas satisfaisant, modi fier les programmations pour obtenir le doré voulu.

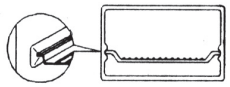
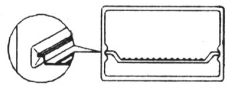
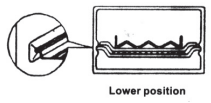
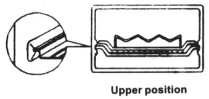
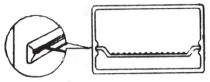
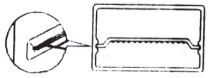
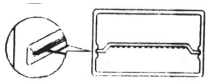
CONSIGNES DE SECURITE

Lorsque l'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter les précautions de sécurité élémentaires, parmi lesquelles:

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les sélecteurs.
3. Avant d'utiliser l'appareil, l'éloigner d'environ 5-10 cm du mur ou de tout autre objet se trouvant sur le même plan de travail. Enlever les éventuels objets posés contre l'appareil. Ne pas utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Respecter les consignes données pour le nettoyage.
5. L'utilisation par des enfants, ou en leur présence, doit être surveillée.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsqu'il doit être nettoyé. Avant de le débrancher, mettre les sélecteurs du timer et de la température sur la position "OFF".
7. Ne pas utiliser un appareil si son câble ou sa fiche sont abîmés, si une panne s'est produite ou si il a été endomma gé. Amener l'appareil au centre d'assistance le plus proche pour le faire contrôler, réparer ou régler.
8. L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages.
9. Ne pas utiliser en plein air.
10. Ne pas laisser le câble pendre du bord de la table ou du plan de travail et ne pas le mettre au contact de surfaces chaudes.
11. Ne pas placer le câble à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique.
12. Faire très attention lorsque l'on déplace un appareil qui contient de l'huile ou d'autres liquides bouillants.
13. Si la fiche chauffe excessivement, faire appel à un électricien qualifié.
14. Utiliser l'appareil uniquement pour l'emploi prévu.
15. Faire très attention lorsque l'on retire la lèchefrite et que l'on jette la graisse bouillante.
16. Ne pas nettoyer avec des éponges abrasives. Des particules pourraient se détacher de celles-ci et, au contact des composants électriques, provoquer un risque de choc électrique.
17. Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de grandes dimensions dans le mini-four.
18. Pour éviter qu'un incendie ne se déclare, ne pas recouvrir l'appareil ni le mettre au contact de matériaux inflamma bles, tels que rideaux, tissus etc., pendant le fonctionnement.
    ATTENTION : ne jamais laisser le mini-four sans surveillance durant son fonctionnement (surtout pendant la cuisson au gril et lorsque l'on fait gratiner)
20. Quand on utilise la fonction gril, respecter les consignes indiquées en tableau "recapitulation des fonctions et positionnement de la grille" pour l'emploi de la lèchefrite, de la grille pour les rôtis et de la grille métallique.
21. On recommande la plus grande prudence quant à l'emploi de récipients en matériaux autres que le verre et la céramique appropriés pour la cuisson au four.
22. Quand le mini-four n'est pas utilisé, ne pas y ranger des objets autres que les accessoires conseillés par le fabri cant.
23. Ne pas mettre les matériaux suivants dans le mini-four: papier, carton, plastique et similaires.
24. Ne recouvrir aucune partie du mini-four avec une feuille métallique. Le mini-four pourrait chauffer excessivement.
25. Pour éteindre le mini-four mettre les sélecteurs du timer et de la température sur la position "OFF".
26. Quand l'appareil est en marche, la porte ou la surface externe de ce dernier peuvent chauffer.
27. Le pain peut brûler. Ne pas placer le mini-four à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables, ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
28. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par le centre d'assistance ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

LE PRODUIT EST EXCLUSIVEMENT DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

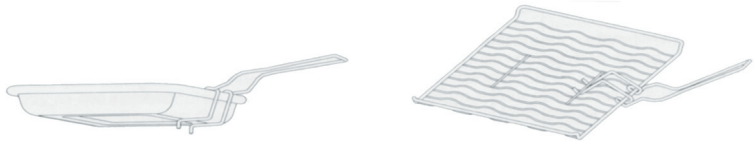
RECAPITULATION DES FONCTIONS ET POSITIONNEMENT DE LA GRILLE

FONCTION	TIMER	POSITION GRILLE MÉTALLIQUE/ACCESSOIRES	REMARQUES ET CONSEILS
Chauffe-plats	Temps demandé		Sélectionner cette fonction pour garder les aliments au chaud. Ne pas garder les aliments au chaud pendant plus d'une heure et ne pas réchauffer des aliments froids. Si les aliments ne sont pas assez chauds pour être servis, augmenter la température en agisant sur le sélecteur.
Cuisson	Temps demandé		Idéal pour viande, pizzas, gâteaux, mets cuisinés dans plats en Pyrex, desserts à base de fruits, légumes farcis, flans et autres aliments humides qui ne doivent pas être dorés ni croustillants.
Cuisson au gril	Temps demandé	Position inférieure  Position supérieure 	Toujours utiliser la grille pour rôtis qui est rangé dans la lèchefrite. La lèchefrite et la grille pour rôtis sont représentées dans les deux positions gril. Utiliser la POSITION SUPERIEURE pour accélérer les temps de cuisson au gril et pour faire dorer plus vite. Placer la grille avec les pieds de support tournés vers le bas, posée sur la lèchefrite. Laisser un espace d'environ 3 cm entre les aliments et la résistance supérieure. Idéal pour hamburgers, biftecks et brochettes. Utiliser la POSITION INFERIEURE pour les aliments qui demandent un temps plus long de cuisson au gril comme le poulet. Pour l'utilisation en position inférieure retourner la grille et la poser sur la lèchefrite avec les pieds tournés vers le haut.
Faire dorer en surface	Jusqu'à 5 minutes en position "⌓"		Utiliser ce programme pour faire dorer les toasts, les gratins et les hors d'œuvre. Si on utilise l'appareil pour la première fois, surveiller les aliments et diminuer le temps de cuisson pour éviter qu'ils ne dorent excessivement.
Faire griller	Jusqu'à 5 minutes en position "⌓"		Mettre le sélecteur et le thermostat sur la couleur désirée. Certains types de pain et de muffin demandent un temps plus long. Remettre le sélecteur en position zéro si le résultat n'est pas satisfaisant. Placer le pain à faire griller selon les instructions données sur l'arrière
Sandwich	Jusqu'à 5 minutes en position "⌓"		

Remarque
Lors de la première mise en marche une légère fumée peut apparaître (pendant quelques minutes). L'odeur que l'on sent alors est tout à fait normale et provient du produit qui est appliqué sur les résistances pour les protéger pendant le transport.

Voyant de fonctionnement
Le voyant de fonctionnement s'allume dès que l'on tourne le sélecteur du timer.

Pince pour grille metallique et lechefrite
Utiliser la pince pour retirer la grille métallique et la lèchefrite du four chaud.



1. FONCTION CHAUFFE-PLATS
Placer sur la grille les aliments que l'on désire garder au chaud.
1. Mettre le thermostat sur la température désirée.
2. Mettre le sélecteur du timer sur la position désirée
3. Tourner le sélecteur des fonctions sur la position désirée.

Quand le programme « chauffe-plats » est terminé, mettre le thermostat et le sélecteur de la fonction en position OFF. Cette fonction a été conçue pour garder au chaud les aliments que l'on vient de faire cuire, mais sans en prolonger la cuisson. Il est conseillé de ne pas garder les aliments au chaud pendant trop longtemps et de ne pas utiliser la fonction pour réchauffer des aliments congelés ou froids.

2. INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON
La cuisson des aliments se fait comme dans tous les fours normaux. Les plats en pyrex ou les plats à four peuvent être placés directement sur la grille amovible. Utiliser la lèchefrite pour cuire au four des préparations comme gâteaux, biscuits, sandwiches et mets préparés dans plat pyrex sans couvercle. Mettre la lèchefrite directement sur la grille amovible (voir tableau "recapitulation des fonctions et positionnement de la grille").
1. Fermer la porte.
2. Mettre le sélecteur sur la position/température désirée.
3 Tourner le sélecteur du timer.
4. Tourner le sélecteur des fonctions sur la position désirée.
5. A la fin de la cuisson, tourner le thermostat sur la position "OFF".

Remarque
- Il est conseillé de ne pas utiliser de couvercles en verre sur les plats pyrex.
- Placer les plats en verre à une distance d'au moins 3 cm de la résistance.
- Quand on utilise la fonction "cuire et faire griller", ne pas mettre la lèchefrite (ou d'autres accessoires/plats) directe ment sur la résistance inférieure.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON
Pour exploiter au mieux les capacités du mini-four :
- Ne pas trop le remplir. Placer les aliments de préférence au centre. Ne pas ouvrir la porte en continuation, ceci pour éviter la dispersion de la chaleur.
- Pour couvrir le plat à four ou le moule à tarte on peut utiliser une pellicule en aluminium.
- S'assurer que les extrémités de la pellicule ont bien été repliées sur les bords du plat à four / moule à tarte.